

30 gennaio 2015

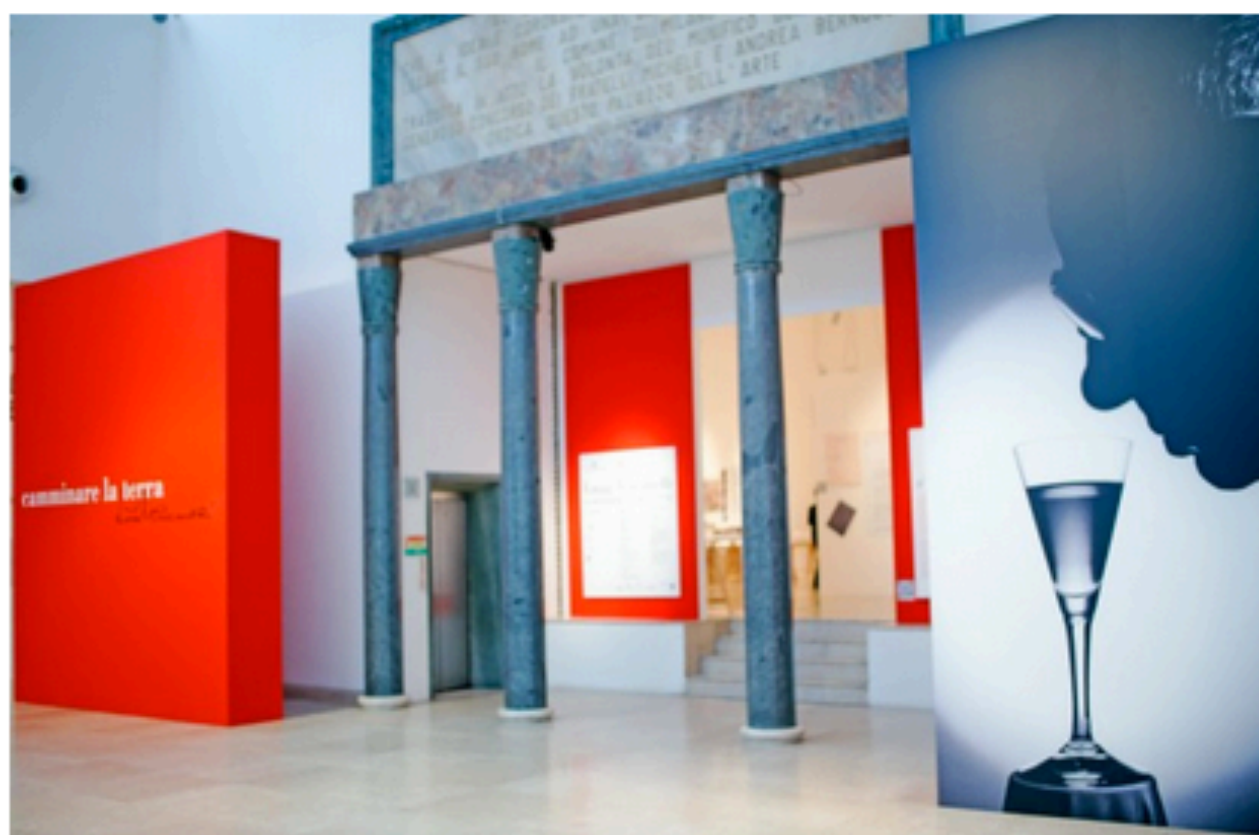
Alla Triennale la mostra su Veronelli, gastronomo anarchico

Categorie: Lifestyle

[Mi piace](#) 0

[Tweet](#) 1

[Pin.it](#)



di **Elisa Bosco**

Non si può parlare di vino oggi, senza pensare in qualche modo anche a lui, ma parlare di **Luigi Veronelli** pensando solo al vino, potrebbe essere un po' come parlare di Leonardo pensando che sia stato soltanto un pittore. Quantomeno riduttivo.

Il vino è certamente punto di partenza e forse di arrivo, lo spunto per analizzare e capire meglio la sua complessa personalità, dal rapporto con il cibo ma soprattutto con la terra e i suoi prodotti (naturalmente vino e olio in primis), che a loro volta rappresentano l'origine senza tempo, storia e cultura degli uomini e delle donne che da sempre vi ruotano attorno.

"Chi cammina la terra sa che l'importante non è arrivare, ma procedere, passo dopo passo. Camminare la terra è esprimere il nostro vivere in continuo movimento. Talvolta occorre fermarsi per riposare o per pensare e per gioire o per piangere, e alla fine ricominciare a camminare. Fermarsi anche per ricordare e rivivere la strada percorsa". (Luigi Veronelli)



Immagine della mostra su Veronelli, Triennale Milano

E *Camminare la terra* è anche il titolo della mostra che si è aperta la scorsa settimana alla Triennale di Milano in collaborazione con il Comitato Decennale Luigi Veronelli. Un'occasione speciale per scoprire di più su di un personaggio che è stato giornalista, editore, enologo, gastronomo, ma soprattutto se stesso, uomo libero da condizionamenti economici o lobbistici, forte delle proprie convinzioni ma disponibilissimo a scendere in campo (anzi, spesso proprio "nei campi"), mettendo sempre avanti la concretezza piuttosto che la retorica.

Come a dire, mi batto per qualcosa in cui credo e lo faccio in prima persona, sul campo e con la gente. Celebri sono ad esempio le sue crociate contro le sofisticazioni facili, nel vino prima, nell'olio poi, ma anche per il riconoscimento di ognuno di quei prodotti che oggi rappresentano nel mondo

la tipicità del territorio italiano, e che invece di venire fagocitati dalla macchina della globalizzazione plastico economica, sono stati (almeno in parte) rivalutati e custoditi gelosamente come simboli di quell'unicità storica che è poi in fondo la sola e vera ricchezza.

Tecnicamente la mostra si snoda in un percorso che racconta l'opera di Veronelli attraverso più di 600 documenti e oggetti che vanno a scandire le diverse fasi della sua vita privata e professionale: *l'editoria e il giornalismo, il boom economico e la cucina, il lungo viaggio in Italia attraverso le singole e diverse realtà territoriali, l'esperienza in Rai, il Vino, fino alla "disobbedienza" e l'impegno civile e alla battaglia finale per l'olio d'oliva.* Al centro, cuore simbolico della mostra, è rappresentata simbolicamente la sua celebre cantina, la parte forse più intima e rappresentativa della sua attività.

"Scrivere di vino e di cibo in un certo modo è a tutti gli effetti fare filosofia"

Precursore anche di un tipo di inchiesta reportage adesso tanto attuale, Veronelli, in un sodalizio con Mario Soldati, parte per un viaggio attraverso l'Italia alla scoperta e per la valorizzazione di un patrimonio antropologico e culturale ricchissimo ma ancora poco conosciuto e considerato. Si appassiona particolarmente alle persone: produttori di vino ma anche agricoltori e cuochi, e la mappa che ne viene fuori è quella di un'Italia quasi a conduzione familiare ma dal valore inestimabile.

Antesignano, è stato uno dei primi a promulgare tra l'altro il concetto di **sostenibilità** attraverso un tipo di **viticoltura Integrata**, rispettosa dell'ambiente e anche degli aspetti socio-culturali ad essa legati. Lo scopo è quello di raggiungere il top del livello qualitativo riducendo però al massimo ogni tipo di residuo. Mantenere la diversità biologica come ricchezza dell'ecosistema, preservare e favorire l'equilibrio del suolo nel lungo periodo, in modo da lasciare a chi verrà in futuro terreni e ambienti sani.

L'impegno civile

Fermo sostenitore della necessità di un cambiamento politico e culturale che ha esternato principalmente attraverso il suo atteggiamento "anarchico" nei confronti di leggi che considerava ingiuste (*È iniquo obbedire a leggi inique*), di sistemi corrotti e divieti assurdi (come quello dell'aggiungere zucchero al vino, ndr). Famosi i suoi NO decisi a olio e vino industriali e alle multinazionali del cibo.

Gli ultimi anni sono dedicati alla lotta per la tutela e il riconoscimento della qualità per l'olio d'oliva. Promotore di un sistema di riconoscimento basato sull'estrazione dell'olio in base alle singole *cultivar* (tipo di oliva) e dalla sola polpa. L'olio d'oliva purtroppo, oltre ad essere l'alimento più diffuso è ancora tra i più soggetti a falsificazioni. L'olio secondo Veronelli è invece frutto di una scelta filosofica del produttore, prima che economica, mirata in tutte le sue fasi ad ottenere un prodotto autentico, unico e di eccellenza.

Concepita come un'esperienza multisensoriale unica, grazie anche al supporto di una app che attraverso i codici QR, permette al visitatore di essere accompagnato lungo il percorso, direttamente dalla voce di Veronelli.

La mostra è aperta fino al 22 febbraio presso la triennale di Milano, mentre si trasferirà a Bergamo dal 1 maggio al 31 ottobre.

Viale Alemagna 6 – lun/dom 10.30-20.30 giovedì 10.30-23 lun chiuso. Ingresso libero.

Inoltre, ogni giovedì nel periodo della mostra, dalle 19 alle 21 si terranno presso il Triennale Design Café una serie di incontri in cui sarà possibile conoscere alcuni dei vini che hanno fatto la storia dell'enologia italiana. Degustazioni a tema e aperitivo. Partecipazione su prenotazione per un max di 40 persone. Costo a persona 50euro.

Foto di Elisa Bosco | Riproduzione riservata © Lattitudeslife.com

Tags: arte, enogastronomia, milano, mostre



Immagine della mostra su Veronelli, Triennale Milano